Nr. 9. Lwów, dnia 1. września 1888. Rok XXI Tom XLII.

Wychodzi w sobotę każdego tygodnia w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wynosi wraz z przesyłką pocztową rocznie 4 złr. półrocznie 2 złr. w. a. w Państwie austryackiem.

W Rossyi rocznie 5 rubli sr. w W. Ks. Poznańskiem 3 talary

Skład główny w Krakowie u *Friedleina*, w Warszawie u *Gebethnera i Wolffa*, w Poznaniu u *Żupańskiego*.

ROLNIK

TYGODNIK
DLA GOSPODARZY WIEJSKICH
ORGAN URZĘDOWY
c. k. Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego.
Pod redakcyą:
PROF. W. TYNIECKIEGO.

Redakcya i Administracya „ROLNIKA“: Ulica Czarna l. 3. Skład główny w księgarni *Gubrynowicza i Schmidta* przy placu katedralnym.

Inseraty zamieszczają się za opłatą 10 ct. od wiersza drobnym drukiem. Dla członków Towarzystwa gospodarskiego liczy si połowę ceny.

Manuskrypta nieumieszczone nie zwracają się. Reklamacye uwzględnia się tylko do wyjścia numeru następnego.

Komitet Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego uchwalił na posiedzeniu dnia 26. kwietnia b. r. urządzić we Lwowie **dziesiąty** międzynarodowy targ zbożowy.

Zaproszeni przez Komitet do urządzenia rzeczonego targu zawiadamiamy niniejszem, że

Dziesiąty międzynarodowy targ zbożowy we Lwowie

odbędzie się 2-go i 3-go Października 1888 r.

Powodzenie poprzednich targów dozwala się spodziewać, że panowie producenci i kupcy równie żywo zainteresują się tegorocznym targiem i jak najliczniej się nań zgromadzą.

Z Komisyi urządzającej dziesiąty międzynarodowy targ we Lwowie, dnia 7. lipca 1888.

Przewodniczący: *Bolesław Augustynowicz,* właśc. dóbr, poseł na Sejm kraj., wiceprezes c. k. Tow. gosp. gal.

Członkowie komisji: *Teodor Baranowski,* prezes Izby handl. przemysłowej krakowskiej; *Gustaw Baruch,* delegat Izby handl. przem. krakowskiej; *Hipolit Bohdan,* właśc. dóbr, prezes Rady nadzorczej i delegat Banku kraj.; *Maksymilian Bodyński,* ces. radca, sekretarz i delegat Izby handl. przemysłowej lwowskiej; *Jan Breuer-Bertemilian,* właśc. dóbr, delegat Komitetu Tow. gosp.; *Stanisław Brykczyński,* właśc. dóbr i poseł na Sejm kraj., delegat gal. Banku kredyt., *Salomon Buber,* szef firmy tej nazwy we Lwowie, Husiatynie i Podwołoczyskach, delegat Izby handl. przemysłowej lwowskiej; *Robert Doms,* właśc. dóbr i młyna parowego; *Józef Ekielski,* delegat Tow. roln. krakowskiego; *Emanuel Frenkel,* delegat lwow. Izby kupieckiej; *Józef Gizowski,* właśc. dóbr, delegat Komitetu Tow. gosp. galic.; *Włodzimierz Gniewosz,* właśc. dóbr, członek Komitetu Tow. gosp.; *Piotr Gross,* właśc. dóbr i poseł na Sejm krajowy; *Izaak Holzer,* delegat Izby handl. przemysłowej krakowskiej; *Józef Prus Jabłonowski,* właśc. dóbr, delegat Tow. kredyt. ziemskiego; *Karol Kisielka,* właśc. dóbr i browaru, delegat Rady miejs. stoł. m. Lwowa; *J. M. Klarfeld,* delegat Izby handl. przemysłowej lwowskiej; *Edmund Mochnacki,* prezydent stoł. m. Lwowa; *Juliusz Mikolasch,* właśc. zakładów przemysł., delegat Banku roln.; *Władysław Rieger,* dyrektor i delegat gal. Banku hipotecznego; *Dr. Gustaw Roszkowski,* prof. uniwersytetu, delegat Rady miej stoł. m. Lwowa: *Ignacy Russman,* kupiec, delegat rady miejskiej stoł. m. Lwowa; *Oktaw Sala,* właśc. dóbr, delegat Izby handl. przem. brodzkiej. *August Schellenberg,* szef firmy tej nazwy we Lwowie i Czerniowcach, delegat Komitetu Tow. gosp. gal.; *Edward Simon,* prezes Izby handl. przemysłowej lwowskiej, poseł na Sejm kraj.; *Wacław Sładkowski,* ces. kr. radca rządowy, dyrektor ruchu kolei Karola Ludwika; *Dr. Feliks Szlachtowski,* prezydent m. Krakowa; *Jakób Szapira,* delegat giełdy zbożowej czerniowieckiej; *Władysław Tyniecki,* profesor krajowej szkoły gosp. lasowego i redaktor „Rolnika“, delegat Komitetu Tow. gosp. gal.; *Ludwik Wierzbicki,* nad inspektor kolei lwowsko-czerniowiecko-jasskiej, poseł na Sejm krajowy; *Dr. Ferdynand Weigel,* poseł na Sejm krajowy.

Uwaga! PP. Producenci, którzyby na targ zbożowy we Lwowie osobiście nie przybyli, albo zastępcy do sprzedaży upoważnionego nie wysłali, mogą korzystać z targu tego, używając do sprzedaży pośrednictwa jednego z tutejszych agentów zbożowych. Nareszcie przez samo nadesłanie próby z oznaczeniem ilości towaru pp. gospodarze osiągnąć mogą ten skutek, iż kupcy na przyszłość do nich na miejsce po towar zgłaszać się będą.

Program

dziesiątego międzynarodowego targu zbożowego urządzonego staraniem Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego we Lwowie w r. 1888.

§. 1. *Dziesiąty międzynarodowy targ na zboże, tudzież rośliny olejne, strączkowe, mlewo* (mąkę, krupy itd.*), odbędzie się we Lwowie, dnia 2. i 3. października 1888.*

§. 2. Targ międzynarodowy będzie otwarty ogłoszeniem sprawozdania o wyniku zbiorów w Galicyi i krajach przyległych — zamknięty zaś podaniem do wiadomości umów na targu tym zawartych.

§. 3. Wykaz dokonanych podczas targu umów utrzymywać będzie *Sekretaryat targu*, a to na podstawie sprawozdań kupców lub ich ajentów, którzy w tym celu o każdym zawartym układzie Sekretaryat zawiadomić raczą.

§ 4. Każdy chcący mieć wstęp na targ międzynarodowy, winien *zgłosić się* do komisji urządzającej po *kartę uczestnictwa*, którą otrzyma za złożeniem opłaty w *kwocie 1 zlr. w. a.*

§. 5. Uczęstnicy, którzy okazy swoje na targ niniejszy nadesłać pragną, powinni wpierw, najdalej do *20. września 1888* r., przysłać komisyi urządzającej *Deklaracyę* — sporządzoną na arkuszach, które komisya każdemu uczęstnikowi prześle.

Deklaracye te obejmować będą następujące rubryki, które jak najdokładniej wypełnione być mają:

1. Imię i nazwisko producenta;
2. Miejsce zamieszkania — ostatnia poczta — stacya kolejowa i telegrafu;
3. Nazwa miejsca i powiatu zkąd produkt pochodzi;
4. Ilość próbek na targ przeznaczonych;
5. Poszczególnienie bliższe gatunków i odmian płodów, których próbki na targ przysłane być mają;
6. Ilość na sprzedaż przeznaczoną:
   a) z odstawą natychmiastową,
   b) z odstawą w terminie późniejszym.

Deklaracye niedokładnie wypełnione, uwzględnione nie będą.

§. 6. Wszystkie próbki zboża, mlewa i chmielu — deklaracyą objęte — powinne być przysłane *franco* i najpóźniej *na 3 dni przed otwarciem targu* oddane komisyi urządzającej we Lwowie, która się zajmie ich stosownem umieszczeniem.

Deklaracye i pieniądze należy przysłać przed przysłaniem próbek.

§. 7. *Okazy próbek, na targ przeznaczone, muszą być dokładnie takie same jak produkt, który sprzedający oddać może kupującemu w terminie umówionym.*

Każda próbka zboża lub mąki obejmować ma *1 kilogr. wagi* i zawarta być powinna w woreczku płóciennym opieczętowanym i znakiem właściciela opatrzonym.

Chmiel byłby także pożądany, w ilości najmniej 1 *klgr. opakowany w skrzyneczkach.*

§. 8. Ustawieniem odpowiednem wszystkich płodów, na targ nadesłanych, zajmie się komisja urządzająca bez pobierania osobnych opłat.

Opłata udziału w kwocie 1 zlr. uprawnia do zajęcia *pół metra* przestrzeni na stole wspólnym.

Za osobne stoły, na których uczęstnicy okazy swoje *sami d. 1. października* b. r. ustawić powinni, pobiera komisya urządzająca *osobną opłatę po 6 zlr.* w. a. od stołu.

Liczba tych stołów, których komisya urządzająca dostarczy, jest ograniczoną i od możności stosownego umieszczenia zależną.

§. 9. Próbki wystawione mają być natychmiast po zamknięciu targu przez właścicieli zabrane. Przedmioty przez właścicieli nie uprzątnięte, będą przez komisyę urządzającą sprzedane — a zebrana ztąd kwota na opędzenie kosztów targu użyta.

Wszelkie pisma dotyczące targu, adresować należy: **Do komisyi międzynarodowego targu zbożowego we Lwowie,** (w kancelaryi Towarzystwa gospodarskiego).

Z komisyi urządzającej dziesiąty międzynarodowy targ zbożowy.

We Lwowie, dnia 7. lipca 1888).*

Pogląd historyczny

na rozwój zwierząt domowych.

Napisał

Dr. A. Barański.

(Dokończenie).

Oswojenie zwierząt domowych w Azyi.

W Azyi, tej najstarszej kolebce cywilizacyi ludzkiej, skąd przez kilka tysięcy lat parły narody na Europę i Afrykę, napotykamy najstarsze fakta historyczne, najdalej też sięgają nasze wiadomości o oswajaniu i rozprzestrzenianiu się zwierząt domowych. Azya posiada swe odrębne zwierzęta i odmienne rasy zwierząt domowych, a inne Europa, stanowczo więc twierdzić możemy, że tylko w Azyi zostały oswojone. I tak n. p. znajdują się tamże konie mongolskie i arabskie, odmienne od europejskich; bydło azyatyckie zwane Zebu ma garb na grzbiecie, różni się dobitnie od europejskiego; toż samo świnia azyatycka (chińska) jest odmienna od europej-

---

*) Powyższą odezwę i program otrzymaliśmy po wydrukowaniu ostatniego numeru t. j. 27. sierpnia b. r. — Wcześniejsze ogłoszenie byłoby bezcelowe. *Red.*

skiej. Żyje zresztą tamże Yak, bawół, osioł i wielbłąd — zwierzęta, których nie było dawniej w Europie.

Ażeby dociec, które narody, gdzie i w którym czasie oswoiły zwierzęta dzikie, trzeba koniecznie rzucić okiem na najstarsze plemiona azyatyckie i ich postępy w cywilizacyi. Jak wszędzie tak i tutaj pierwsze początki cywilizacyi kryją się pod ciemną osłoną czasów przedhistorycznych i pół historycznych. Pierwotne narody żyły w stanie dzikim, najsamprzód jako łowcy, później dopiero jako narody koczujące trudniąc się oswajaniem i wychowywaniem zwierząt, a dopiero po wielu tysiącach lat osiedliły się stale i zaczęły się trudnić rolnictwem.

Jednym z najstarszych szczepów ludzkości są niezaprzeczenie Mongoli, z tych najważniejszą rolę odgrywają Chińczycy. Historycy chińscy dowodzą, jakoby naród mongolski sięgał na 100 000 lat wstecz. Z ich roczników dowiadujemy się tyle pewnego, że za czasów przedhistorycznych zamieszkiwali Chińczycy północno - wschodnią część Azyi i że ztąd posuwali się ciągle przez tysiące lat na południe, gdzie napotkali już ludność odmiennego pochodzenia, którą zawojowali. Od roku 3468 przed Chr. rozpoczynają się u nich czasy pół historyczne, w którym to czasie rozprzestrzenia się w Chinach hodowla zwierząt domowych. Wówczas hodowano już 5 zwierząt t. j. konia, bydło, owcę, świnię i psa

Historya Izraelitów zapisana w biblii, sięga także daleko wstecz, bo na 2000 przed nar. Chr. Znajdujemy tu zresztą począwszy od Abrahama daty autentyczne, na które się spuścić można. Rzucają one pewne światło na ówczesne zwierzęta domowe i ich hodowlę. Abraham przybył do Egiptu i tu otrzymał od króla egipskiego znaczne bogactwa, złożone ze zwierząt domowych; zwierzęta te były: bydło, osły, owce i wielbłądy. Koni i świń nie hodowano wówczas w Egipcie, gdyż zwierzęta te były uważane za nieczyste. Osły i wielbłądy znajdowały się, gdyż osioł dziki żył w Egipcie i tamże go oswojono. Wielbłądy były prawdopodobnie sprowadzone z Arabii.

Bardzo starożytną jest także historya narodów aryjskich. Narody aryjskie żyły w pierwotnej swej ojczyźnie na kilka tysięcy lat przed Chr. w okolicy rzek Oxus i Jaxartes, gdzie ciągłe staczały walki z plemionami mongołskiemi. Około 3000 lat przed Chr. dzielą się one na pojedyńcze szczepy i rozpoczynają wędrówkę na południe i na zachód. W tych czasach, gdy jeszcze wspólną zamieszkiwali ojczyznę, osiągnęli Aryjczycy już pewien stopień cywilizacyi, uprawiali bowiem rolę, posiadali zwierzęta domowe i używali narzędzi metalowych. Ze zwierząt domowych posiadali: konie, bydło, owce, świnie, psy i kury. Dawno więc przed tym czasem musieli oswoić zwierzęta dzikie, rolnictwo bowiem zawsze i wszędzie poprzedza chów zwierząt domowych.

Pamiętnikami aryjskich narodów są hymny indyjskie pochodzące z czasów bardzo odległych, gdy szczep aryjski posunął się na południe i zawojował Indye. Z tych hymnów dowiadujemy się, że Aryjczycy przeprowadzili ze swojej ojczyzny ze zwierząt domowych konia, bydło, owcę, świnię i psa, w Indyach napotkali ludność odmienną, która jednak także posiadała te same zwierzęta domowe.

Drugim pomnikiem historycznym dawnych Aryjczyków, jest święta księga dawnych Persów, zwana Zend-Avesta, spisana około 2000 lat przed Chr. Tutaj napotykamy wzmiankę o pierwotnej ojczyźnie aryjskich szczepów i hodowli kilku zwierząt domowych.

Trzecim pomnikiem aryjskich narodów jest ich mowa dawna, przechowana w Indyach jako Sanskryt. Z porównania języków: perskiego, ormiańskiego, indyjskiego, greckiego, rzymskiego, niemieckiego, galijskiego i sławiańskiego, dowiadujemy się, że wszystkie te narody należą do jednej familii, że wyruszyły jeszcze na 3000 lub 2000 lat przed Chr. ze swoich dawnych sadyb azyatyckich i przybyły częścią w południowe i zachodnie strony Azyi, częścią zabiegły do Europy. Wszędzie zastały pierwotną ludność odmiennego pochodzenia, którą zawojowały. Porównania językowe wszystkich szczepów aryjskich są dla nas o tyle ważne, że prawie wszędzie napotykamy jednobrzmienne źródłosłowa owych zwierząt domowych, jakie posiadali Aryjczycy jeszcze przed kilkoma tysiącami lat, gdy w Azyi zamieszkiwali wspólną ojczyznę. Przeciwnie owe zwierzęta, z któremi narody aryjskie zapoznały się po ich rozprószenia się, nie są już jednobrzmienne i są pochodzenia obcego. Na tej podstawie lingwistycznej dowiadujemy się o pierwotnych stosunkach Aryjczyków. Koń był znany Aryjczykom już od dawien dawna, gdy byli jeszcze w Azyi, słowo bowiem oznaczające konia jest jednobrzmienne we wszystkich językach aryjskich. W mowie sanskryckiej nazywa się koń „aczwa lub akwa“ i „capala lub czapalla“.

Z źródłosłowa „aczwa“ pochodzi zendyjskie „aczpa“, perskie „asp i aspa“, armeńskie „asb“, litewskie „aczwa“ słowackie „hacza“, polskie „klacz“, łacińskie „equus“, greckie „hippos“ galijskie „epos“, anglosaksońskie „eoh“, gotyckie „aichwa“, staro-niemieckie „ehu“, irlandzkie „each“.

Od „capala“ pochodzi perskie “capall“, greckie „kaballes“, łacińskie “caballus“, francuzkie „cheval“, polskie „szkapa“ i „kobyła“, litewskie „kumele“.

Świnia nazywa się w Sanskrycie „czukara“, w języku rosyjskim „czuczka“, litewskim „czuka“, perskim „schuk“, ormiańskim „choz“, niemieckim „sau“, staroniemieckim „su“, łacińskim „sus“, greckim „sys“, staroegipskim „schau“. Z tego widoczna, że Egipcjanie otrzymali świnie od narodów aryjskich i przyjęli też nazwę aryjską.

Podobnie można wykazać, że bydło rogate było już znane Aryjczykom.

Co do osła rzecz ma się inaczej. Plemiona aryjskie przed rozproszeniem się po świecie nie używały jeszcze osłów, gdyż słowo oznaczające osła nie jest jednobrzmienne w językach aryjskich. Słowo używane w Sanskrycie „khara“ pochodzi od semickiego „khara“, w hebrejskim „'air“, w arabskim „'ayr“, greckie „onos“ pochodzi także od hebrejskiego „aton“. Z tąd rozpoznajemy drogę, którą dostał się osioł do plemion aryjskich. Semici Egipcjanie oswoili osła, tu bowiem żył i żyje jeszcze dziś osioł dziki. Porównania lingwistyczne sięgają na 5000 lat przed Chr. a od roku 4500 przed Chr. rozpoczynają się czasy historyczne, gdy królowie czwartej dynastyi rozpoczęli budowę pyramid i grobowców, które dotrwały aż do naszych czasów. Na ścianach grobowców napotykamy rozliczne sceny z życia patryarchalnego

starożytnych Egipcyan przedstawione w rzeźbach i malowidłach. Sześć tysięcy lat minęło, gdy Egipcyanie uwieczniali swe codzienne życie, już wówczas hodowano bydło, kozy, osły, antylopy, psy i gęsi. Zwierzęta wyliczone należały do najstarszych używanych w Egipcie. Nieco później występuje owca, poźniej kot, następnie świnia, a w końcu około 2500 lat przed Chr. koń.

Podaliśmy źródła historyczne najstarszych narodów azyatyckich i afrykańskich o ile te dotyczą zwierząt domowych. Wszędzie uderza nas pewna zgodność co do czasu używania zwierząt domowych i ich oswojenia. Używają je i hodują pierwotnie przedewszystkiem tam, gdzie takowe żyły jako dzikie. Plemionom mongolskim i aryjskim należy się pierwszeństwo oswojenia konia, tutaj bowiem żył w dzikim stanie; ztąd dostał się na południe do Indyi i na zachód do narodów semickich. O bydle, psie i świni nic stanowczego orzec nie można, gdyż równocześnie występują wszędzie jako najstarsze zwierzęta. Jeżeli zaś świni nie napotykamy od początku u Egipcyan pochodzi to ztąd, że wszystkie narody semickie jak: Arabowie, Izraelici, Fenicyanie, Egipcyanie i Kartagińczycy uważali świnię jako zwierze nieczyste, a wieprzowinę jako szkodliwą zdrowiu. I dlatego też do dnia dzisiejszego na Wschodzie nie jedzą wieprzowiny z wyjątkiem plemion pochodzenia aryjskiego. Osła i wielbłąda oswoiły stanowczo plemiona semickie.

Na podstawie tych źródeł widzimy, że najstarsze zwierzęta domowe oswojono w Azyi co najmniej przed siedmiu tysiącami a może być, że przed 10000 lat.

Konserwowanie zielonej paszy
za pomocą prasowania (Ensilage)
i doświadczenia przy jej używaniu.

(Z Ziemianina.)

(Ag.) Stowarzyszeniu rolników angielskich należy się zasługa, że pierwsze kazało poddać analizie chemicznej paszę prasowaną w dołach murowanych (silo) po nad ziemią i robić następnie uważne doświadczenia co do wartości odżywczej takiej paszy.

Analiza wykonana na trawie łąkowej wykazała, że takowa po przysposobieniu jej na paszę za pomocą prasowania straciła tylko 4% materyi odżywczych, podczas gdy siano przy dobrej pogodzie traci 3%, zatem tylko o 1% mniej, a natomiast rozpuszczalność związków azotowych w paszy prasowanej o 0,28% się wzmaga.

W celu doświadczeń porównawczych, postawiono w kilku miejscach po kilkanaście wołów na opas, podzieliwszy je na dwie partye o równej wadze przeciętnej, z których jednym podawano obok intenzywnej paszy, oraz makuchów i śrutu z kukurudzy, siana do woli, drugim zaś tak samo zielonej paszy prasowanej. Opasy jadły od początku do końca tuczenia chętnie tę paszę, a tak jedna partya jak druga przybrała w równej mierze na wadze. Na jednej z takich stacyi doświadczalnych zawierała spasiona a poprzednio ściśle odważona pasza prasowana 7075 fnt., siano zaś przez drugą partją zjedzone 8419 funt. suchej substancyi, a że przy równej ilości skonsumowanej strawy posilnej przyrost w żywej wadze był równy, wynika ztąd, że pasza prasowana w porównaniu z sianem o 20 prc. korzystniej zużytkowaną została.

Podobny stosunek zachodził i na innych stacyach doświadczalnych, mianowicie też w przypadkach, w których np. prasowany owies zielony wraz z paszą posilną w stosunku do brukwi, słomy i paszy posilnej zadawanym został. Skoro rzeczone doświadczenia sumiennie i uważnie wykonane zostały, to nie trudno uwierzyć temu, co amerykańscy i angielscy farmerzy twierdzą, że w skutek prasowania wszelkiej odpowiedniej paszy, bądź w dołach murowanych (silo), bądź w stertach, na tej samej przestrzeni będzie można utrzymać i równo dobrze wyżywić 20—30 prc. więcej inwentarza, niż dotąd. W każdym razie należy i nam robić z usilnością i wytrwałością odnośne doświadczenia, póki nam się nie uda przy uwadze i z termometrem w ręku tak w murowanych dołach (silo), jak w stertach, wytworzyć rzeczywiście słodką paszę prasowaną (silage), jak się to już tu i owdzie w obrębie państwa niemieckiego powiodło, np. baronowi Perglas na Oberkolben pod Essingen w Würtembergii, w którego aparatem Johnson'a przyrządzonej paszy wykryła analiza hohenhejmska przeszło 3 prc. cukru w suchej substancyi.

Nie posiadamy dotąd statystycznych danych co do rozpowszechnienia się w obrębie państwa niemieckiego dawniejszej metody przyrządzania paszy w ziemi i w dołach murowanych (silo), jakoteż i nowszej, wedle której pasza w stertach (ensilage) prasować się może. Oprócz aparatu Johnsona, który się rozszedł w około 130 egzemplarzach, został w r. z. polecony tani aparat, używany w Lindenhof na Szlązku, w dobrach hr. Lippe o pojedyńczych dźwigniach. O użyteczności tegoż nie wiemy, jak tylko tyle, co sam hr. Lippe o nim powiedział. Ogólniejszego uznania nie doznał on wszakże dotąd, zwłaszcza, że braknie dowodu, czy owe pojedyńcze dźwignie są w stanie wywrzeć dość silny nacisk na stożoną paszę.

W dobrach jednego ze znaczniejszych właścicieli na Pomorzu posługują się od roku zeszłego przyrządem Pearson'a (Patent Waterbalast Roller System). Ten przyrząd działa w ten sposób, że po ułożeniu na stercie każdej warstwy w grubości 30 - 40 *cm*, kładzie się na nią, począwszy od jednego brzegu, rzędem blochy, po których paru robotników tak długo przeprowadzają w jednę i drugą stronę wydrążony, wodą napełniony, żelazny wałek, póki pasza nie zostanie ściśniętą w zbitą masę. Przy metodzie tej powinny rośliny być zupełnie zielone z pełną zawartością soku, jeżeli się ma rzeczywiście słodka wytworzyć pasza.

System ten ma zaletę znacznej taniości, gdyż za pomocą jednego wałka można ustawić większą liczbę stert. Skoro wszakże ułożono w stercie jednę warstwę paszy na wysokość 1—1,15 metra, to trzeba zaczekać — i to jest pewna niedogodność — póki się potrzebne ciepło nie rozwinie do wytworzenia się słodkiej karmy, tj. 55—70° *C*, odpowiednio do natury i wilgoci paszy. Szczególnie mokrej, świeżej, soczystej paszy nie należy z początku za mocno ściskać, co się też

okazało przy stogach ściskanych aparatem Johnsona, gdzie w skutek równomiernie silnego nacisku bez uwzględnienia soczystości paszy i mniej lub więcej mokrego tejże stanu w czasie stożenia warstwami, słodka i kwaśna pasza się wytworzyła.

Wynalazcą tego systemu jest irlandzki farmer Bevan w Elton House pod Knocklong w hrabstwie Limerik.

Zastanowienia jest godne, że w stertach na Pomorzu systemem Bevana względnie Pearsona tłoczonych, zewnętrzna warstwa zbutwiała i spleśniała, na około 30—35 *cm* grubości ze wszystkich stron, podczas gdy wnętrze zawierało wyborną paszę aromatyczną, zapachu świeżego chleba. Jeżeli się nie potrafi tej niedogodności uchylić, to praktyczna wartość systemu rzeczonego zostanie wątpliwą, pomimo taniości aparatu.

Przy tej sposobności trudno zamilczeć o ważnem doświadczeniu, które zrobił p. Bevan, jako to, że słodka pasza prasowana, na słabe i w rozwoju zacofane cielęta i źrebce bardzo pomyślnie działa, co przypisaćby należało łatwej strawności takiej paszy w porównaniu ze sianem. Podobne zrobił doświadczenie wyż wspomniany p. Perglas, że cielęta i woły, które cierpiały na biegunkę, po spożyciu słodkiej paszy w parę godzin zupełnie przyszły do siebie i zaczęły dobrze trawić.

Na wzmiankę zasługuje tutaj jeszcze aparat, w roku zeszłym po różnych ulepszeniach patentowany, którego wynalazcą jest Edm. D. Blunt, fermer z Lejcestershire, a który pod nazwą: „Blunts Patent Screw and Lever Pres“ zdobył sobie szybko wzięcie pomiędzy wielu rolnikami Anglii. Aparat ten jest prosty i łatwy do zastosowania, a ma w obec innych przyrządów tego rodzaju tę zaletę, że długie jego dźwignie, na których końcach drewniane zawieszone są skrzynie, mogące być obciążone kamieniami, przez dłuższy czas działają automatycznie. Urządzenie takie usuwa potrzebę powtórnego tłoczenia paszy, jak tego inne aparaty wymagają, a daje nadto tę korzyść, że w stertach znajdujących się pod nieustającym naciskiem, pasza jak najlepiej się konserwuje. Wreszcie ma ta prasa i tę zaletę, że pomimo większej ilości drzewa, której wymaga, znacznie jest tańszą od wszyskich innych systemów.

Artykuły p. Blunt'a, ogłoszone w czasopismach angielskich, w których tenże oświadczył, że przez praktykę przy pomocy termometru doszedł do tego, iż potrafi według swej woli wytwarzać słodką lub kwaśną paszę, spowodowały radcę ekonomicznego Zoeppritz'a, z którego obszernego traktatu w tej sprawie nie mało wzięliśmy szczegółów do naszej rozprawki, że prosił p. Blunt'a o udzielenie mu bliższych objaśnień. Odpowiedź pana Blunt'a brzmi mniej więcej jak następuje:

„Jestem przekonany, że najlepsza pasza prasowana jest barwy oliwkowo-zielonej, pasza słodka przy temperaturze 55—60° *C.* wytworzona. Konie wolą jasno-brunatną paszę słodką, powstałą przy temperaturze 60—70° *C.* Jest też to najlepszy gatunek paszy na sprzedaż.

Także i soczysta pasza, jak np. trawa z potrawu, koniczyna ze ścierni itp., w czasie deszczu koszone i w stóg zwożone, dadzą się zmienić w słodką paszę prasowaną, wszakże trzeba ją zwolna stożyć i nie wyżej nad 1,22 metr. dziennie, jak najmniej deptać, a gdy sterta gotowa, w pierwszych 2—3 tygodniach tylko słabo prasować.

Jedno z najciekawszych doświadczeń, jakie p. Blunt zrobił, jest to, że gdy pewna partya siana już była na w pół przesuszona a nagle powstało deszczowe powietrze, on nie czekał, podobnie jak jego sąsiedzi, na lepszą pogodę, lecz by nie dać się sianu zepsuć na łące, kazał je w stanie już przemoczonym podczas deszczu zwieźć w stóg i mocno utłoczyć. O tem sianie pisze on w *North British Agrikulturist*: „Rezultat był bardzo dobry, pasza przybrała wprawdzie ciemną barwę, atoli miała bardzo przyjemny zapach — a inwentarz, mianowicie konie, jak najchętniej ją jadły“.

Doświadczenie to, przez wielu innych rolników angielskich, zwłaszcza właścicieli obór, stwierdzone, stanowi niezbity dowód, że rolnik w każdym razie swój już mocno zagrożony zbiór siana, względnie koniczyny, nawet i wtenczas uratować może, gdzieby już powinien zwątpić o dobrem sprzątnieniu. Wiadomo wszakże, jak wielkie straty w najcenniejszych materyach odżywczych powstają, mianowicie u roślin liściastych, gdy woda zmoczy i wypłucze na pół lub prawie całkiem już suche siano.

Po tym pobieżnym poglądzie na sprawę prasowania zielonej paszy, nie od rzeczy będzie dodać tutaj jeszcze praktyczne uwagi hr. Lippe, które ogłosił w *D. Landw. Pr.* na mocy doświadczeń zrobionych w majątku swym Lindenhof na Szląsku. Warunki wytworzenia dobrej paszy prasowanej, powiada tenże, są następujące:

„Równomierne rozgrzanie się sterty pod nieznaną mi dotąd najniższą temperaturą, prawdopodobnie 60° *C.* w jak najkrótszym czasie, jestto pierwszy warunek główny. Aby to gorąco osiągnąć w ciepłej porze roku, w dniach gorących, nie potrzebuje pasza mieć mniej wody, jak 75 prc. i być w stanie zawiędłym, atoli w czasie jesiennym dobrze jest pozostawić paszę przy dobrej pogodzie przez jeden lub kilka dni na pokosie, nim się ją zacznie stożyć.

Powolne układanie sterty i nie mocne deptanie jej; pozwolenie naprzód na rozgrzanie się do tego stopnia, ażeby w paszę wepchnięty drut po spiesznem go wyciągnieniu, dla gorąca swego nie łatwo się dał uchwycić, a potem dopiero, w drugim lub trzecim dniu stożenia, prasowanie paszy.

Skoro spodnia warstwa znajduje się w stanie „gotownia“, można spieszniej stożyć, gdyż wznoszące się gorąco przychodzi w pomoc wyższym warstwom.

Przez silne rozgrzanie się mięknie pasza, osadza się nie przypuszczając powietrza a gorąco zapobiega wszczynaniu się fermentacyi i zgnilizny. Fermentacya, prawdopodobnie tylko mleczno-kwaśna, rozpoczyna się niebawem, skoro tylko temperatura sprzyja mnożeniu się czynników, wywołujących takową.

Mleczno-kwaśne bakterye rozwijają się przy temperaturze 30—45° *C.* Ponieważ tedy ferment mleczno-kwaśny pod przystępem powietrza wolniej się rozwija, natomiast temperatura paszy pod wpływem powietrza spieszniej się wzmaga i nawet do tego stopnia się podnosi, że mleczno-kwaśne bakterye

obumierają, uważam powyż zalecone powolne stożenie bez mocnego deptania za najwłaściwsze i najkorzystniejsze.

Bez termometru nie powinno się wszakże operować; skoro bowiem owa jeszcze dotąd nie dostatecznie wypośrodkowana temperatura nastąpiła, musi się rozpocząć prasowanie, gdyż z dalszym przystępem powietrza powstaje niebezpieczeństwo, że żywotne bakterye, któremi powietrze jest napełnione, łatwy również znalazłyby przystęp. —

Zalecany przez hr. Lippe przyrząd do prasowania, jak się zdaje, jego własnego pomysłu, nie jest, jakeśmy powyż nadmienili, publiczności bliżej znany. Z wszystkich zaś wyżej wspomnianych, względnie opisanych aparatów do przyrządzania w stogach zielonej paszy, najlepiej jest znany i najpowszechniej używany aparat C. G. Johnstona. Tenże składa się z dwóch lub więcej par bębnów do windowania, do których każdego przyczepione są 2 koła tamujące. Bębny te umieszcza się na obudwóch podłużnych bokach stoga wprost naprzeciw siebie a potem łączy się z niemi linę z drutu stalowego, przez stóg przełożoną, przeciągając końce tejże przez dziury, na ten cel w bębnach porobione. Liny przyciąga się za pomocą dźwigni w dwie klamry tamujące opatrzonej. Klamry te tamujące chwytają w koła tamujące bębna i kręcą go przy każdem podźwignieniu, w miarę tegoż. Aby zapobiegać cofaniu się bębna przy każdem nowem zakładaniu dźwigni, zaopatrzone są koła tamujące w osobne automatycznie działające klamry tamujące. Dźwignia da się odjąć tak, że ją można do wszystkich bębnów używać, lubo lepiej już do każdego aparatu mieć dwie dźwignie, by można równocześnie z dwóch stron przyciągać linę. Podstawy, na których umocowane są bębny, składają się z tylu drewnianych belek, ile par bębnów jest w użyciu; jedna od drugiej powinna leżeć na 90 *cm* a każda ma być długą, żeby po za brzegi stoga wystawała 60 *cm.* Belki te muszą mieć wierzchni kant płaski, ściśle 20 *cm* wysokości, i nie mniej jak 15 *cm* szerokości. W poprzek po nad wystającemi końcami belek kładzie się po obydwóch stronach w całej długości stoga mocną deskę czyli bloch 30 *cm* szeroki i 8 *cm* gruby, na którym się rzeczone bębny ustawia. Przez belki, bloch i podstawę bębna przechodzi czop gwintowany, który się od góry za pomocą mutry przyciąga.

Bliższej instrukcyi co do ustawiania stoga względnie dokładania na niego paszy, zastósowania przyrządu, następnie pokrycia stogu i ostatecznie sposobu ubierania z niego gotowej karmy przy pomocy właściwego noża do obrzynania itp., udziela fabryka, której zastępcą na WKs. Poznańskie jest firma Robey i Sp. w Wrocławiu.

Według cennika, który mamy pod ręką, kosztuje przyrząd do prasowania mniejszych stogów, obejmujących 1 000 do 2000 *ctn* massy, 300 do 400 mark, większe zaś, na objętość 4000 do 5000 *ctn* obliczone aparaty po 500 do 600 mark, oprócz części zapasowych po cenie około 100 mark.

Przy pomocy wymienionej co tylko instrukcyi i wyżej podanych wskazówek a zawsze z termometrem w ręku robione doświadczenia, gdyby doprowadziły do pożądanego celu, wielką zaiste zrobiłyby przysługę naszemu rolnictwu. W tym mianowicie roku, gdzie deszcze, nieustannie w czasie sprzątania panujące, przyczyniły się już to do całkowitego zepsucia, już też do znacznego wyługowania paszy, byłby mógł rzeczony przyrząd wielu gospodarzom znaczne przynieść korzyści a niejeden, co dzisiaj z powodu bądź lichego urodzaju w ogóle, bądź też nizko odrosłej słomy, kłopoce się o przezimowanie inwentarza, byłby mógł śmielej spoglądać ku zimie

---

Przedstawienie cyfrowe zbiorów w r. 1888

zestawione dla wiedeńskiego targu zbożowego.

Liczbę **100** przyjęto jako zbiór średni.

	Pszenica	Żyto	Orkisz	Jęczmień	Owies
Austrya	107	92	—	96	103
Węgry	110	85	—	84	85
Prusy	90	74	—	94	96
Saksonia	95	82	—	90	90
Bawarya, Frankonia i Szwabia	88	79	—	97	107
„ Górny i Dolny .	102	80	—	100	120
„ Palatynat i Weterau	75	65	—	100	105
Badenia	85	60	85	85	110
Würtembergia pszenica zimowa	76	—	—	—	—
„ „ letnia .	95	70	75	100	109
Meklenburg . . .	98	80	—	100	100
Dania	80	90	—	130	125
Norwegia i Szwecya . .	95	90	—	95	90
Włochy	75	—	—	—	65
Szwajcarya	78	78	—	—	100
Holandya	82	72	—	87	107
Belgia	82	—	—	90	—
Francya	80	85	—	85	100
Wielka Brytania i Irlandya .	78	—	—	99	100
Rosya: Podole . . .	80	60	—	—	100
„ Bessarabia . .	125	75	—	100	50-75
„ Królestwo Polskie .	87	72	—	82	92
„ Środkowe prowincye .	85	80	—	75	90
„ Herson i Jekaterynosław					
pszenica zimowa .	120	120	—	120	120
„ letnia .	120	120	—	120	120
„ Kurlandya i Litwa .	95	85	—	90	90
„ Estonia . . .	92	82	—	82	72
Rumunia i Mołdawia . .	130	130	—	125	—
„ Mała Wołoszczyzna .	100	80	—	80	80
„ Wielka Wołoszczyzna .	120	100	—	95	90
Serbia	120	90	—	90	70
Egipt	110	—	—	75	—

Indye miały roku zeszłego 6390000 ton pszenicy, w bieżącym roku 7255000. (Sprzęt przecięciowy wynosi 7197000 ton). Ameryka miała roku zeszłego 456 milionów buszli pszenicy, sprzęt tegoroczny obliczono na 420 milionów buszli, kukurudzy roku zeszłego 1456 milionów buszli, tego roku 2025 milionów buszli.

WIADOMOŚCI BIEŻĄCE.

Sprawa wykupna propinacyi, mająca być przedmiotem obrad Wys Sejmu na najbliższej, wkrótce zebrać się mającej sesyi, jest tak ważną, iż wymaga jak najdokładniejszego, wszechstronnego zbadania. Komitet Towarzystwa gosp. postanowił wyrozumieć objawiające się w kraju w tym przedmiocie zdania i na podstawie tychże wytknąć sobie dalszy kierunek postępowania. W tym celu wybrał komisyę złożoną z pp. Dawida Abrahamowicza, Piotra Grossa, Wład. Czajkowskiego, Włodź. Kozłowskiego i dra Tadeusza Pilata, której zadaniem jest wyrozumienie objawiających się zdań rozmaitych i przedłożenie po gruntownem zbadaniu rzeczy, Komitetowi Towarzystwa gospod. stosownych wniosków. Gdy jednolitość działania jest najczęściej rękojmią udania się jakiejś podniesionej sprawy, przeto Komitet gal. Towarzystwa wezwał Komitet krakowskiego Towarzystwa rolniczego do postąpienia podobnym sposobem, ażeby tamtejsza komisya mogła się porozumiewać z komisyą tutejszą i sformułowane ostatecznie wnioski były rzeczywistym wyrazem opinii większości interesowanych.

Najzimniejsza dotąd znana miejscowość jest miasto Werchojansk we wschodniej Syberyi, pod 67·5⁰ półn. szerokości i 134⁰ wschodniej długości. Miasto leży 9 metrów nad dnem doliny rzeki Jana, zaś 107 metrów nad powierzchnię morza. Od r. 1881 robione tam bywają regularnie spostrzeżenia meteorologiczne, z których się okazuje, że w latach 1884, 1885, 1886 i 1887 średnia temperatura stycznia była —53·6, —52·8, —53·4 i —52·7⁰, średnia więc z czterech lat —53⁰ *C*. Za ten sam okres lat były średnie temperatury miesięczne lutego —46·3⁰, marca —34·7⁰, kwietnia —15·8⁰, maja —0·1⁰, czerwca +9·6⁰, lipca +13·8⁰, sierpnia +6·4⁰, września —1·6⁰, października —20·2⁰, listopada —40·1⁰, grudnia - 49·9⁰ *C*.

Konserwowanie masła kwasem salicylowym. Pan Piotr Grosfils z Verviers zajął się już od dłuższego czasu próbowaniem różnych sposobów konserwowania masła za pomocą kwasu salicylowego, który jako środek antiseptyczny, konserwujący, używany bywa bardzo często, chociaż w pokarmach ma być nie całkiem zdrowy. Początkowo używał bardzo znacznej ilości kwasu salicylowego, bo 1 *gm* na każdy kilogram masła; pomimo tego po niejakim czasie, masło zaczynało się psuć, nabierając nieprzyjemnego smaku. Poszukując za powodem, znalazł, że kwas salicylowy krystalizuje i wtedy oczywiście traci własność konserwującą. Żeby krystalizacyi zapobiedz, użył jednocześnie z kwasem salicylowym kwas mlekowy, zapobiegający krystalizacyi pierwszego. Używał więc płynu złożonego z 97 prc. wody, 2 prc. kwasu mlekowego i 0·05 prc. kwasu salicylowego; dla próby zmiejszał ilość kwasu salicylowego do 0·0002, i jeszcze płyn działał konserwująco, powyższy stosunek jest jednak pewniej działający. Mając używać zakonserwowane masła, przemywa go się we wodzie albo jeszcze lepiej w mleku, ażeby usunąć kwaskowaty smak konserwujących kwasów. Sposób ten ma być dobry, ale użytecznym może być tylko chyba dla domowego użytku, bo dla handlu preparować tak masła nie można, i chociażby to masło nie było ze słodkiej śmietany, herbaciane, preparowane kwasem salicylowo-mlekowym wcale nie znalazłoby kupca.

Bank rolniczy we Lwowie.

(Ulica Karola Ludwika l. 1).

Lwów, dnia 31. sierpnia 1888.

Mimo nieco słabszych notowań na międzynarodowym targu wiedeńskim, usposobienie przychylne na rynku naszym zdołało się nadal utrzymać.

Popyt na pszenicę i żyto jest do obecnej chwili więcej przez firmy spekulacyjne wywołany — młyny zachowują się jeszcze dość biernie.

Skutkiem słabej podaży, obroty handlowe nie są zbyt znaczne.

Jęczmiona w doborowych jakościach poszukiwane.

Dziś notujemy za 100 kilogr. loco Lwów.

Pszenica gotowa	6·80	do	7·40
Żyto gotowe	4·80	„	5·30
Owies obroczny	4·85	„	5·25
Jęczmień	5·50	„	6·75
Rzepak	—·—	„	—·—
Groch	6·—	„	8.50
Wyka	—·—	„	—·—
Bobik	—·—	„	—·—
Hreczka	—·—	„	—·—
Kukurudza	—·—	„	—·—
Chmiel za 56 kilo	—·—	„	—·—
Koniczyna czerwona	30·—	„	45·—
„ biała	30·—	„	40·—
„ szwedzka	30·—	„	42·—
Spirytus za 10.000 lt. prct.zł. loco stacya kolei	—·—	„	—·—

Uwaga. Bank rolniczy przyjmuje zamówienia na maszyny rolnicze.

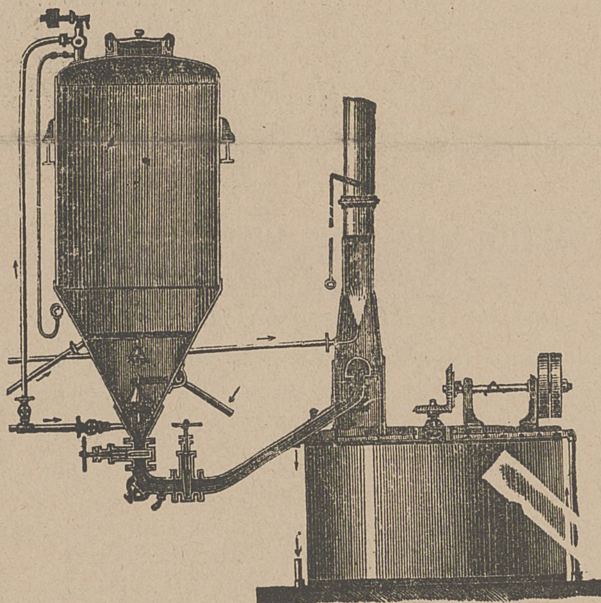
OGŁOSZENIA.

RZEPA
pastewna ściernianka
(Stoppelrübensamen)

nasienie świeże i pewne 1 litr 1 złr. poleca

J. BULSIEWICZ

skład nasion w Bochni. 10—10



19-26

FABRYKA
aparatów gorzelnianych
i maszyn
Jana Ochsner

w Białej koło Bielic

poleca się do rekonstrukcyi wszelkich aparatów gorzelnianych ażeby niemi można było wprost z zacieru wyrabiać przedn-spirytus konsumcyjny 94 procentowy.

Poleca się też powyższy zakład do budowy kompletnych zakładów gorzelnianych z maszynowem urządzeniem najnowszego systemu i dostarcza kotły parowe każdej konstrukcyi, parniki Henze'go, rezerwoary na spirytus i zwraca uwagę przedewszystkiem na aparata parowe do parzenia karmy, w których kartofle, buraki i t. p., za pomocą żelaznego wysoko naciskowego parnika przerabiają się na odwar podobny, jaki się otrzymuje w gorzelniach. Aparaty rzeczone są obecnie tam, gdzie nie ma gorzelni, dla każdego właściciela większej obory nieocenione, z powodu przysposabiania dobrej karmy, a tem samem obfitego podoju.

Cztery buhajki
po oryginalnym Oldenburgu 3—3

wieku pół—półtora i dwa lata ma do sprzedania **Zarząd gospodarczy w Rajtarowicach** poczta **Krukienice**

Wielkiej wartości dla rolników nowość:

VICTORIA
pszenica wąsata aklimatyzowana w Galicyi

na wysokości 400 metrów nad powierzchnią morza, nadzwyczajnie wytrwała, zupełnie wolna od rdzy i śnieci, nie polega i daje plon

dwa razy większy od banatki.

Rozmnożona z oryginalnego nasienia sprowadzonego przed dwoma laty uprawiana jest na wielką skalę, gdyż przewyższa dobrocią wszelkie inne rodzaje pszenicy.

Cena 8 złr. 50 ct. za 100 kilo, loco stacya kolej Karola Ludwika **Maksymówka**. Termin odbioru: sierpień wrzesień. Próbki na żądanie gratis, po zbiorze.

Mniej jak pół wagona nie sprzedaje się 6—6

Zarząd dóbr w **Łubiankach** poczta **Zbaraż**.

DO SIEWU

produkcya z oryginalnego nasienia zbiór pierwszy

Żyto Hybrid — szampańskie	8 — złr.
Żyto probsteiskie	6·50 „
Pszenica czerwona „Molda“ poprawna	12 — „
Pszenica banatka	9·— „

Ceny za 100 kilo loco stacya kolei Karola Ludwika w **Podłężu, Zarząd dóbr Ochmanów poczta Wieliczka.** 5—6

Ekonom żonaty wysłużony c. k. sierżant z ukończoną szkołą rolniczą Czernichowską, mogący się wykazać chlubnemi świadectwami tak z teoryi jak i kilkunastoletniej praktyki **poszukuje miejsca** w zawodzie **gospodarskim** lub **lasowym**.

Wiadomość: **O. W.** poste restante **Frysztak.** 1—2

Dobra rada złota warta! W zdaniu tém tkwiącą prawdę poznajemy szczególnie w wypadkach różnych słabości i dlatego to otrzymała księgarnia nakładowa Richtera tyle **serdecznych** podziękowań za nadesłaną ilustrowaną książeczkę „Przyjaciel chorych.“ W książeczce téj opisaną jest obszernie pewna ilość **najlepszych i doświadczonych środków domowych** i zarazem nadrukowane są doniesienia **szczęśliwie wyleczonych, stwierdzające** wymownie, że bardzo często **wystarczają pojedyńcze środki domowe** do wyleczenia w krótkim czasie chorób, uważanych czasem za **nieuleczalne.** Skoro tylko chory ma w swém rozporządzeniu odpowiedni środek, natenczas można się spodziewać wyleczenia nawet z **ciężkiéj słabości;** nie powinien więc żaden chory zaniedbać sprowadzenia sobie za pomocą korespondentki z Richtera księgarni **nakładowéj w Lipsku** (Richter's Verlags-Anstalt in Leipzig) broszurki „Przyjaciel chorych“. Przy pomocy téj zajmującéj książeczki potrafi każdy z łatwością zrobić odpowiedni wybór. Zamawiający książeczkę nie poniesie **żadnych kosztów.**

Odpowiedzialny redaktor: *W. Tyniecki.* Nakładem Redakcyi.

Z drukarni „Dziennika Polskiego“ pod zarządem Jana Mittiga.